

<http://maneravini.com/vini/barbaresco-docg-2007/>

MANERA

BARBARESCO DOCG 2007



NOTE

Colore: rosso ranato con riflessi aranciati

Profumo: molto intenso con delicate note fruttate primeggianti e con sentori di mandorla e vaniglia finale

Sapore: secco, austero ma vellutato, di buon corpo con una lunga persistenza e da una forte e complessa struttura

Temperatura di servizio: 18-20 gradi

Abbinamenti gastronomici: si abbina ottimamente a secondi a base di carne rossa, brasati e stufati

VIGNA

Area di produzione: Alba

Comune: Alba

Altezza slm: 250

Esposizione solare: sud – sud/ovest

Ceppi per ettaro: 4900

Tipo di allevamento: guyot

Kg di uve per ettaro: 8000

Anno impianto: 1980

Superficie: 0,8 ha

Resa di vino per ettaro: 5600 l

PROCESSOPRODUTTIVO

Vendemmia: a mano con ceste forate da 25 kg, verso la fine di ottobre

Vinificazione: macerazione delle bucce di circa 15 giorni in botti di acciaio termocondizionate

Affinamento: 18 mesi in botti di legno di rovere di slavonia da 10 hl e 6 mesi in bottiglia

Annata: 2007

Invecchiamento: 2 anni in botti di rovere da 10 HI

Formato: bordolese classica

Bottiglie prodotte (n°): 2700

Da Bersi: 10-12 anni dalla data di imbottigliamento

PARAMETRICHIMICI

Estratto secco: 31 g/L

Solforosa Libera: 27 mg/L

Solforosa Totale: 60 mg/L

Alcohol in vol (%): 14,55 % vol

Zuccheri residui: 1,5 g/L

Ph: 3,74

Acidità totale: 6,5 g/L



Prova na Enoteca Germano Angelo, em Barolo, 23 de setembro de 2011.